# Gulf Cooperation Council

## EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 163 (2011) (Arabic): Cereals, pulses and derived products- Macaroni, Spaghetti and Vermicelli (Draft Standard)



BLANK PAGE






# هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
# GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

**مشروع نهائي**

## GSO 05/FDS/ 163:2011

# الحبوب والبقول ومنتجاتها – المعكرونة والاسباجيتي والشعيرية
# Cereals, pulses and derived products- Macaroni, Spaghetti and Vermicelli

**إعداد**
**اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية**

**هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فأنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.**

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية " بتحديث المواصفة القياسية الخليجية رقم 163/ 1993، " الحبوب والبقول ومنتجاتها – المعكرونة والاسباجيتي والشعيرية " .وقامت (الامارات العربية المتحدة) بإعداد مشروع هذه المواصفة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كـ(مواصفة قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م. على أن تُلغِي المواصفة رقم ( / ) وتَحل محلها.

## Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards /Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No.:5 " Gulf technical committee for standards of food and agriculture products " has updated the GSO Standard No. : 163/1993 " Cereals, pulses and derived products- Macaroni , Spaghetti and Vermicelli ″ . The Draft Standard has been prepared by (*United Arab Emirates*).

This standard has been approved as a Gulf (Standard / Technical Regulation) by GSO Board of Directors in its meeting No.( ),held on / / H , / / G. The approved standard will replace and supersede the GSO standard No. ( / ).

# الحبوب والبقول ومنتجاتها – المعكرونة والاسباجيتي والشعيرية

## 1. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالمتطلبات الواجب توفرها بالمعكرونة والاسباجيتي والشعيرية بمختلف أشكالها ولا تشمل أنواع العجائن الجافة الأخرى.

## 2- المراجع التكميلية

1.2 GSO 9 : "بطاقات المواد الغذائية المعبأة".
2.2 GSO 21 : "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها".
3.2 GSO 1694 : "القواعد العامة لصحة الغذاء".
4.2 GSO/CAC 193 : "المواصفة العامة للملوثات والسموم في الأغذية".
5.2 GSO 150 : "فترات صلاحية المنتجات الغذائية".
6.2 GSO 839 : " عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة".
7.2 GSO 168 : "اشتراطات مخازن حفظ المواد الغذائية الجافة والمعبأة".
8.2 GSO 1016 : "الحدود الميكروبيولوجية للسلع والمواد الغذائية - الجزء الأول".
9.2 GSO 988: "حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – الجزء الأول".
10.2 GSO 382: "الحدود القصوى المسموح بها من بقايا مبيدات الآفات في المنتجات الزراعية والغذائية – الجزء الأول".

## 3. التعاريف

1.3 المعكرونة والأسباجتي والشعيرية

هي منتجات غذائية مجهزة بواسطة تجفيف الأشكال المختلفة من العجين المحضر بصفة أساسية من دقيق وسميد قمح الديورم أو دقيق وسميد أنواع القمح الأخرى أو خليط أثنين أو أكثر منهما مع الماء مع أو بدون واحد أو أكثر من المكونات الاختيارية المسموح بها الواردة في البند ( 5 ) من هذه المواصفة .

2.3 سميد قمح الديورم ودقيق قمح الديورم

ناتج طحن أو جرش حبوب قمح *Triticum durum Desf.* لدرجة النعومة المناسبة بعد إزالة القشرة والجنين بشكل أساسي , وفي حال الإبقاء على الردة (النخالة) وجزء من الأجنة ينتج سميد ودقيق قمح الديورم الكامل.

3.3 سميد ودقيق أنواع القمح الأخرى

ناتج طحن أو جرش حبوب قمح *Triticum aestivum L.* و/أو *Triticum compactum Host.* لدرجة النعومة المناسبة بعد إزالة القشرة والجنين وفي حال الإبقاء على الردة (النخالة) وجزء من الأجنة ينتج سميد ودقيق القمح الكامل.

**4- المتطلبات القياسية**

يجب أن تتوفر المتطلبات القياسية التالية في المنتج النهائي بحيث:

1.4 أن يكون المنتج جافا متماسكاً نظيفاً خالياً من المواد الغريبة والشوائب .

2.4 أن يكون المنتج محتفظاً بخواصه الحسية المميزة للصنف ومتجانساً في الشكل واللون وخالياً من الزنخ والروائح غير المرغوبة .

3.4 يحافظ على ثبات قوامه دون أن يتعجن عند غليه في الماء كما هو محدد في طريقة الطهي المثبتة على بطاقة البيان.

4.4 محضراً بالعمليات التصنيعية المناسبة وضمن ممارسات التصنيع الجيد بحيث يكون مطابقاً لما ورد في المواصفات القياسية الخليجية المذكورة في البند (2.2) والبند( 3.2) .

5.4 خالياً من الحشرات الحية والميتة وأجزائها ومخلفاتها .

6.4 خالياً من كل ما يخالف الشريعة الإسلامية مثل منتجات الخنزير ومشتقاتها .

7.4 خالياً من المواد الملونة الاصطناعية.

8.4 لا تزيد نسبة الرماد غير الذائب في الحمض على 0.15 % على أساس الوزن الجاف.

9.4 لا تزيد نسبة الرطوبة على 13 %.

10.4 لا تقل نسبة البروتين[1] عن 10.5 ٪ (محسوبة على أساس الوزن الجاف).

11.4 لا تزيد نسبة الرماد الكلي (عدا الرماد الناتج عن الأملاح المضافة) للعجائن المصنوعة من السميد أو الدقيق غير الكامل على 1.2 ٪ على أساس الوزن الجاف.

12.4 لا تزيد نسبة الرماد الكلي (عدا الرماد الناتج عن الأملاح المضافة) للعجائن المصنوعة من السميد أو الدقيق الكامل مع أو بدون إضافة مكونات أخرى كالخضار وفول الصويا وغيرها على 1.8 ٪ على أساس الوزن الجاف.

13.4 يسمح باستخدام المواد المضافة للأغذية حسب ما هو وارد في المواصفات القياسية الخليجية الخاصة بالمواد المضافة فيما يتعلق بهذه المنتجات.

14.4 لا تزيد الحدود الميكروبيولوجية على الحدود المسموح بها طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (8.2) .

15.4 لا يزيد الحد الأعلى للملوثات والسموم على الحد المسموح به في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند( 4.2 ).

16.4 لا تزيد الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات على تلك المسموح بها طبقاً للمواصفات القياسية الخليجية البند (10.2).

17.4 لا تزيد نسبة التلوث الإشعاعي على الحدود المسموح بها حسب المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في البند( 9.2).

---

1) نسبة البروتين = نسبة النيتروجين × 5.7

**5. المكونات الاختيارية**

يسمح بإضافة مواد اختيارية بهدف إكساب الصفات الفيزيائية والحسية المميزة للمنتج وحسب طرق التصنيع الجيد مثل:

1.5 بياض البيض (الطازج أو المجمد أو المجفف) أو خليط من اثنين أو أكثر بحيث لا يزيد محتوى المواد الصلبة على 2٪ ولا تقل عن 0.5٪ من وزن المنتج النهائي .

2.5 الخضار والفواكه مثل البصل ، الكرفس ، الثوم أو خليط من اثنين أو أكثر منها بالكمية الكافية لتتبيل المنتج وإعطائه النكهة المميزة .

3.5 ملح الطعام والتوابل والبهارات والأعشاب وتضاف بكمية كافية لتتبيل المنتج .

4.5 جلوتين : ويضاف إلى المنتج النهائي على ألا يزيد محتوى البروتين على 13٪ من الوزن .

## 6. التعبئة والنقل والتخزين

**1.6** يجب أن تتم تعبئة المنتج في عبوات صحية ومناسبة وجافة وخالية من العيوب ومحكمة الغلق تحافظ على خصائص المنتج وتحميه من التلف والتلوث ومطابقة للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند( 6.2 ).

**2.6** يجب أن يتم تخزين المنتج بعيداً عن الرطوبة وأشعة الشمس ومصادر التلوث والروائح غير المرغوبة بحيث يكون المنتج مطابقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (7.2 ).

**3.6** يتم نقل المنتج بطريقة تحفظ سلامة العبوات من التشوه والتلوث والروائح غير المرغوبة وذلك عن طريق وسائل نقل نظيفة ومناسبة.

**7. البيانات الإيضاحية**

مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في البند (1.2 ) ، يجب أن تحمل كل عبوة بطاقة أو بيانات إيضاحية كالتالي :

1.7 اسم المنتج والشكل ( حسب الحالة ).

2.7 المكونات مع بيان نوع /أنواع دقيق أو سميد القمح المستخدم في التصنيع .

3.7 مدة الصلاحية حسب المواصفة المذكورة بالبند (5.2) .

4.7 إرشادات التحضير متضمنة مدة الطهي.

**المصطلحات الفنية**

بياض البيض (الزلال)........................................................................Egg Albumin

توابل.........................................................................................Spices

أسباجيتي ...................................................................................Spaghetti

شعيرية ......................................................................................Vermicelli

مدعمة ......................................................................................Enriched

معكرونة.....................................................................................Macaroni

صفار البيض ...............................................................................Egg Yolk

خال من الصوديوم ........................................................................Sodium Free

قليل الصوديوم ............................................................................Low Sodium